

Menu Découverte Végétal 56,00€

Et si nous changions nos habitudes !! un menu sélectionné par le Chef, sans viande ni poisson le tout en 4 services

Menu à faire

Du mardi au vendredi pour le repas du midi hors jours fériés

En deux services	23,00€
En trois services	29,00€
A emporter (en 3 services)	23,00€

Menu Inspiration 68,00€

En 4 services, Sélectionnés par le soin du Chef

Menu servi pour l'ensemble de la table, celui-ci peut être associé au menu découverte végétal

Petit Gourmet (jusqu'à 11 ans) 15,00€

Un plat au choix à la carte selon leur envie et appétit

Merci de nous informer toutes contraintes alimentaires.

Suggestion

Lièvre à la royale , crémeux de pommes de terre

45,00€

Menu Dégustation 90,00€

Pour le plaisir !!! Entre terre et mer, d'ici & d'ailleurs du verger et du potager, entre tradition et inspiration, sucré et salé, le chef Jérôme PAQUIN vous propose un menu en 8 services pour l'ensemble de la table
menu soumis à des restrictions d'horaires

POUR COMMENCER

Sèpia pappardelle 29,00€

Tagliatelles de seiche, sauce tomate à l'infusion crustacés et herbes du jardin, échalote noire et parmesan

Mon Souvenir d'enfance 23,00€

Coquillettes jambon comme un risotto, sublimé par un œuf fermier plein air cuit à « 65°C », émulsion oignons rôtis et couenne, truffes

Bœuf 28,00€

En tataki, brûlé à la flamme, salade de choux chinois et roquette, légumes aux notes asiatique. caviar Kaviari

Cucurbitacées 22,00€

Steak de doux beurre cuisiné, Bouillon de potimarron et champignons, morille blanche poêlée et crémeux d'ail

POUR CONTINUER

Pigeon des Vosges 39,00€

Le filet cuit en basse température, la cuisse confite et croque monsieur d'abattis, texture de brocolis et réduction de carcasses liée au chocolat Tuma Yellow

Terre et Mer 48,00€

Le Bœuf WAGYU Japonais sur galet du Rhin chaud fumé sous cloche, la langue confite et la langoustine marinée a crue, Compression de pommes de terre aux algues, tartelette d'oignons confits

Bar Corse aux écailles 38,00€

Le filet en juste cuisson, fenouil confit au miel et moue de raisin, beurre blanc a l'arête aneth fenouil et céleri

Veau 37,00€

Le carré en basse température, herbes du jardin, texture de racine de persil et jus a l'anis étoilé

POUR FINIR

Verger-potager Alsacien 13,50€

Texture de Paires caramélisées, munster blanc et raifort

Le champignon 13,50€

Promenade des sous bois avec l'alliance étonnante du champignon de la myrtille et de la noisette. Des notes franches boisées et végétales mais peu sucrées

L'étonnant 13,50€

Surprenant accord du poivron rouge et de la framboise, allié à la douceur réconfortante du chocolat blanc

Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette 15,50€

Si vous êtes plus salé que sucré, laissez-vous tenter par notre chariot de fromages , assiette de 3 fromages Supplément
dans le menu

